

COMIDINHAS PARA COMEÇAR

E SE DELICIAR

- Couvert Especial da Condessa (por pessoa) 25**
(Mix com pastinhas e cesta de pães Orgânicos)
- Nosso Incrível Bolinho de
Bacalhau (6 unidades)..... 59**
- Guacamole com Beiju de Tapioca (sem glúten)..... 47**
- Cogumelo Eryngui Silvestre na Chapa com
Pecorino e Avelã (sem glúten)..... 56**
- Tofu Orgânico Grelhado ao molho
Oriental com Moyashi e Nirá (Vegano e Delicioso)..... 41**
- Bocaditos de Presunto Cru, Figo e Chèvre no
Pão de Grãos (opção Vegetariana)..... 49**
- Rolinho de Berinjela com Queijo Coalho e
Grelhado Tomate Confit (sem glúten)..... 47**
- Samossas “Spice” (Pastéis Indianos de Legumes,
com Mango Chutney) 53**



SALADAS E TORTAS

(DELICIOSAS E SUBSTANCIOSAS)

- Gateau de Atum ao Gergelim, com Molho de Mostarda Dijon, Salada Verde e Batatas Coradas 83
- Tartar de Salmão com Pistache, Peras e Salada Verde 71
- Salada Tunisiana com Couscous Marroquino, Peito de Frango Desfiado, Amêndoas, Especiarias e Folhas Verdes (*Opção Vegana com Shiitake*)... 68
- Torta de Frango com Salada (Folhas Verdes, Cenoura, Erva Doce e Amêndoas) 67
- Torta Integral de Cenoura e Ementhal com Salada (Folhas Verdes, Maçã, Salsão e Tomate Cereja) 68

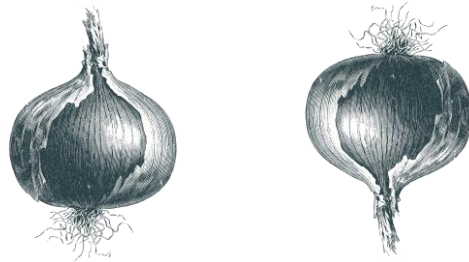


ESPECIAIS DA CASA

- Salmão em Crosta de Gergelim ao Molho Cajá
com Couscous Marroquino e Legumes
Grelhados 89
- Atum Grelhado na Redução de Balsâmico com
Abóbora Spice e Fios de Legumes 89



- Frango (korin) ao Curry Vermelho Thai com Arroz
Jasmin e Castanhas de Cajá 69
- Risoto de Pato com Maçã ao Curry 89



- Medalhão ao Molho de Alho Poró com Risoto
de Cogumelos (opção com Legumes Grelhados)..... 87
- Risoto de Abóbora com Carne Seca,
Mandioquinha Palha e Mostarda 83
- Medalhão Caprese ao Molho Balsâmico com
Salada Mussarela de Búfala e
Torradinhas com Azeitonas 83

MASSAS ESPECIAIS

- Espaguete com Polvo à “Siciliana” com
Limão, Coentro e Especiarias
(levemente picante) 87
- Nhoque de Mandioquinha ao Molho
de Tomate na Cestinha de Parmesão 68
- Noodles com Vegetais a Cantonês 59
- Pappardelle com Ragu de Pato à
Toscana 85

“PIT BOWL”

VIAJE PELAS PICÂNCIAS EM PEQUENAS PORÇÕES

Sopa Thai Tom Kha Gai (opção vegetariana com Tofu)

Tajine Marroquina de Legumes com Quinoa

Curry vermelho ou verde de vegetais com
arroz jasmim

44



PARA ADOÇAR

Bolinho Quente de Chocolate com Sorvete de Creme e Calda de Chocolate 32

Profiterolles com Sorvete de Pistache e Calda de Chocolate 32



Torta Rústica de Maçã com Sorvete de Baunilha ... 32



Tortinha Romeu e Julieta de queijo Com Calda de Goiabada 29

Sorbet Especial de Limão com Calda de Framboesa..... 26

Ganache Vegano de Cacau Orgânico com Maple (sem açúcar) 28



Docinho Vivo (RAW) com Castanhas e Frutas sem açúcar (3 unidades).... 18



PARA BEBER

SUCOS ESPECIAIS - 18

ROUGE

(Framboesa, Gengibre, Lima da Pérsia e Pimenta Caiena)

DETOX

(Maçã, Pepino, Couve e Salsão)

Mexerica (conforme a estação)..... 16

Laranja 13

Goiaba Orgânica (Fazenda da Toca) .. 16

Tomate Temperado 16

Água Prata 300ml 8

Refrigerante..... 9

Café com Deliciosos Bolinhos da Casa ... 8

Cappuccinopequeno 8.....grande 10
Com leite de castanhas + 3,00

Chá de Hortelã Fresco e Capim Santo.... 10

Blends Especiais com Ervas Orgânicas ... 14

CAIPIRINHAS

Caipirinhas Especiais com Cachaça, Saquê ou Vodca	33
Caipiroska importada	40
Caipiroska Premium	48

Condessa

(Tangerina, Gengibre e Capim Santo)

Tropical

(Kiwi, Morango e Hortelã)

Cítrica

(Limão Siciliano, Limão Tahiti e Limã da roça)

Exótica

(Abacaxi, Morango, Alecrim e Pimenta Caiena)



DRINKS CLÁSSICOS

Aperol Spritz	41
Mojito	32
Margarita	33
Gin Tônica	39
Negroni	33
Bloody Mary	33

CERVEJAS ARTESANAIS

Synergy - Snow Wit - 500ml30

Leve com aroma de limão Siciliano não Pasteurizada

Blondine - Jack Pot - Estilo Monich Helles

Leve amagor

Horny Pig - India Pale Ale

Aromática e Amargo Equilibrado

Bad Moose Weiss

Trigo com tonalidade turva com notas de especiarias

Bad Moose ESB

Extra especial "Bitter", Coloração Marrom e intensa base de Malte

24



Stella Artois 14

Heineken 14